Saumur Blanc »Clos de Guichaux«

Domaine Guiberteau

Clos de Guichaux. So heißt Romain Guiberteaus wärmste Lage. Sie liefert den für seine Verhältnisse körperreichsten Wein im Portfolio. Ist aber alles, nur nicht opulent. Kommt stählern und salzig trocken auf die Zunge. Duftet nach nassem Stein und gelben Blüten. Iod und getrocknete Wildkräuter. Salz und nasses Gestein. Frische Gischt an einem windigen Tag am Meer. Ist würzig, ohne auch nur den leisesten Anflug von »Frucht«.

Präzision pur. Rasant mineralisch. Fokussiert wie ein Laserstrahl. Karg, straff und mundwässernd direkt am Gaumen. Unglaublich lang nachklingend, vibrierend vor Rasse und Spannung. Ein Weißwein, wie man ihn so präzise und in Wirkung und Mundgefühl nur selten im Glas hat.
Chenin Blanc rarer Spitzenklasse. Komplexität und Eigenart, wie sie nur französischer Winzer wagen. Von der Loire bis zum französischen Jura reicht die Spur ihrer radikal natürlichen Stilistik. Sie verändern die Wahrnehmung von Wein, provozieren gewohnte Weinkonventionen. Bislang geliebte Weine wirken dagegen leblos und gewöhnlich.

Chenin Blanc. Frankreichs spannende weiße Rebsorte. In Ausstrahlung, Charakter und Stil an der Loire unerreicht. Romain Guiberteau zelebriert sie in Saumur auf höchstem Niveau. Sie duldet keine Gleichgültigkeit, fordert ein Statement. Kein Weißwein für harmoniesüchtige Trinker, sondern riskant unbequeme Individualität. Gegensätze statt Harmonie. Sie prallen hier aufeinander, stoßen sich ab, vereinen sich wieder und sorgen so schließlich für nachhaltig spannendes Weinvergnügen.Limitiert, max. 3 Flaschen pro Kunde.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.2

0,75l
FLW21651

K&U
www.weinhalle.de